ガスビルトインコンロ
取扱説明書 保証書付

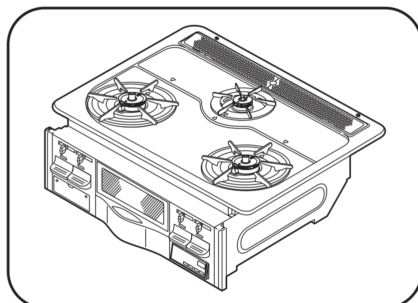
Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

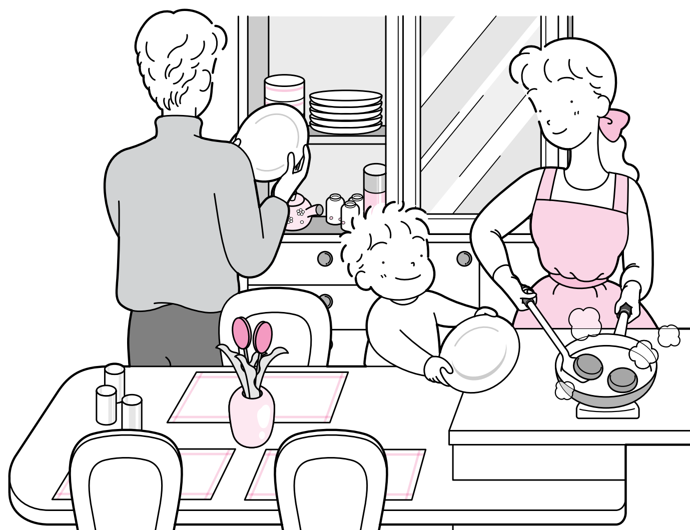
代表品名コード
C3GC3RJC1R C3GC3RJC1L

ごあいさつ
このたびは、ハーマンのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

型　式　名
C3GC3RJR C3GC3RJL





もくじ　ページ

HARMAN

36375510　TU55-01

使用前に

1　とくに注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

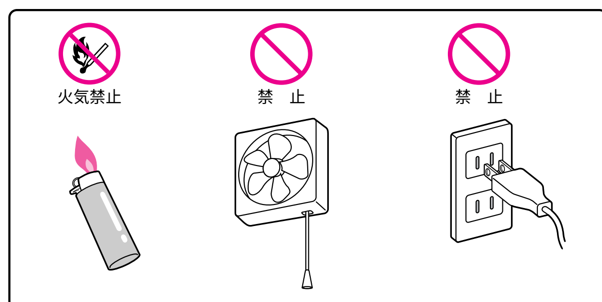
発火注意	必ず守る	禁止	分解禁止
火気禁止	接触禁止		

⚠危険

ガス漏れ時は、絶対に、

- **火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺の電話も使用しない**

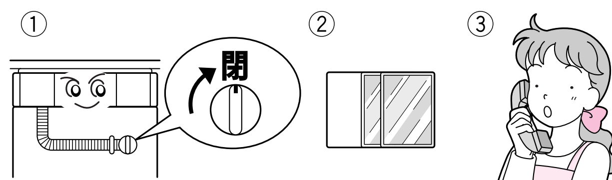
火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、


必ず守る

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

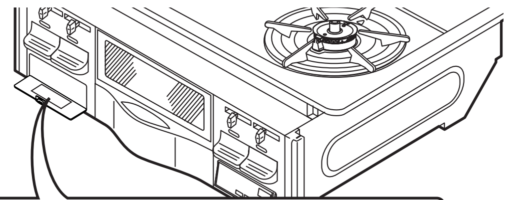


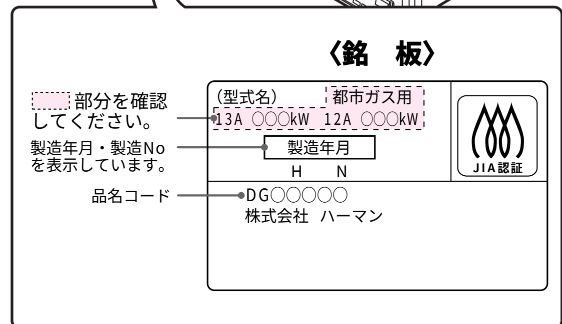
⚠警告


必ず守る

必ず銘板（電池ケースふたの裏）に表示してあるガス（ガスグループ）で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い上げの販売店または、もよりのガス事業者に連絡してください。






必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。


必ず守る

可燃性の壁との距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※防熱板の購入は、お買い求めの販売店または、もよりの弊社に連絡してください。


必ず守る

機器の設置（取り付け、取りはずし）・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりのガス事業者に依頼する

ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。


必ず守る

機器を設置したあとの機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する

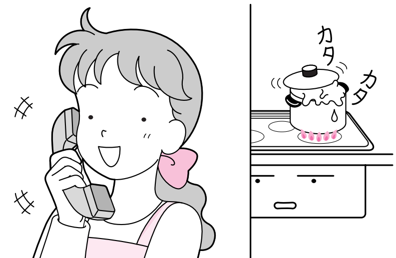
ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。


禁　止

火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

- とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくおそれがありますので注意してください。
- 電話や来客の場合は、一旦火を消してください。



〈つづく〉

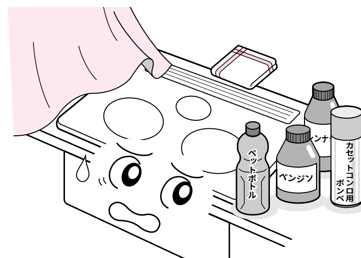
〈つづき〉


禁止

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど、引火のおそれのあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。




禁止

引火のおそれのあるものは使用しない

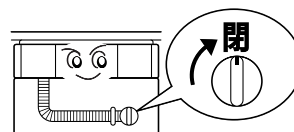
機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。


必ず守る

使用後は必ず消火を確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。就寝・外出時は機器のガス栓も閉じてください。




分解禁止

分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造を行わない。

ガス漏れや火災・故障の原因になります。


必ず守る

異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い上げの販売店または、もよりのガス事業者に連絡する。

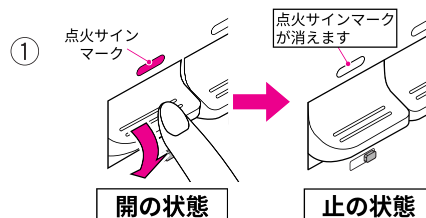
  火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

  ①バーナーの火を消す。
  （点火／消火ボタンを 止の状態 にする。）

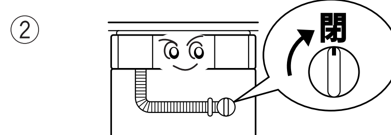
  

  ②機器のガス栓を閉じる。

①



②



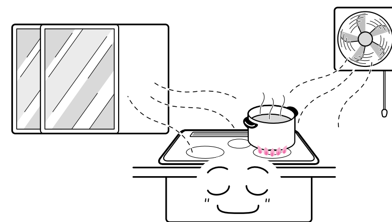
- 再使用するときは、9ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い上げの販売店または、もよりのガス事業者に連絡してください。

⚠注 意


必ず守る

使用中は換気をする

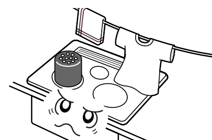
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式給湯器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。
排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。




禁 止

調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや、衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない。過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。




必ず守る

幼児や小さなお子さまには触らせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。


必ず守る

使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。


必ず守る

点検・お手入れの際は、機器が十分冷えてから必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。


必ず守る

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押して 止の状態 にし、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをする原因になります。


接触禁止

使用中・使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

お願い

■この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。

■長期間使用しない場合は・・・

- 機器のガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■トッププレートはネジで固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。

■機器下にオーブン設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで放置しないでください。やけどや過熱による変形の原因になります。

■みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。

強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

■機器を廃棄する場合は・・・

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をされる場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理をしてください。

■機器や機器周辺（システムキッチンの天板など）に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。

機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

■冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認してください。

火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

1　周囲の防火措置（機器の設置）について

■機器の設置・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者に依頼し安全な位置に正しく設置してください。

防火上の離隔距離

◎機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。

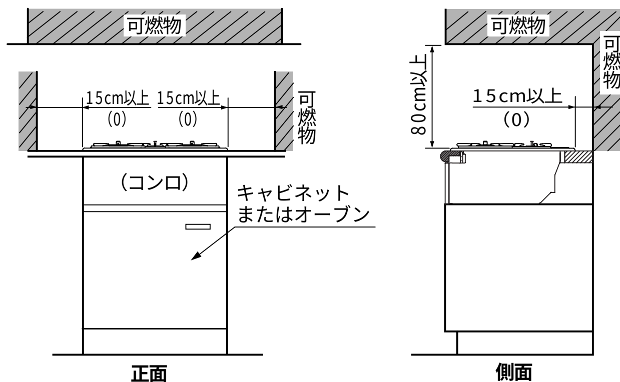
◎この機器は防火性能評定品です。

※機器の周囲の可燃物（可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む）とは、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

⚠警告

- 周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する。
火災のおそれがあります。

機器の周囲が可燃物の場合



ガス機器防火性能評定品			
可燃物からの離隔距離（cm）			
上方	側方	前方	後方
80以上	15以上	15以上	15以上

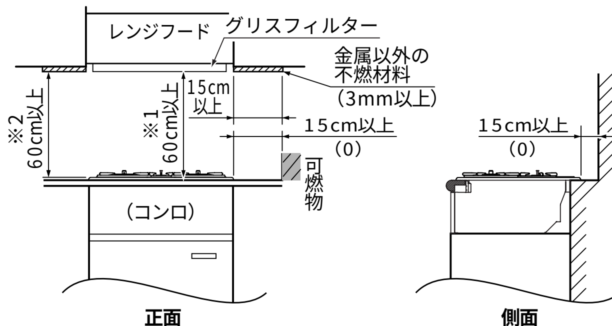
上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合

グリスフィルター　金属以外の不燃材（3mm以上）　15以上　15以上　60以上　60以上　15以上

財団法人　日本ガス機器検査協会

防火性能評定シール
（トッププレートに貼付）

レンジフードおよび不燃材の場合



※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合は80cm以上。

※（　）内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。

◎上記離隔距離がとれない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。

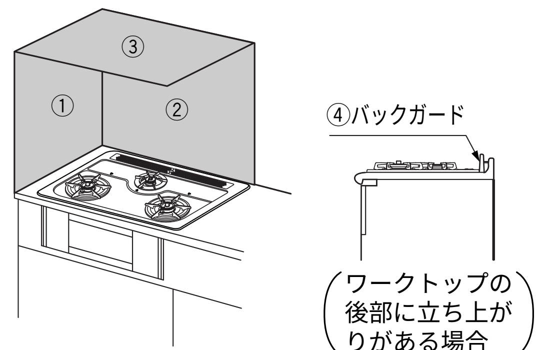
- 防熱板は4種類用意しています。
- 用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。

	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	DP0128	590	535
②	LP0130	590	600
③	DP0129	550	900
④	DP0101	90	600

※DP0101はワークトップ後部の立ち上がり用

⚠注意

- 防熱板（別売品）は、必ず指定のものを使用する。
- 防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける。
火災のおそれがあります。

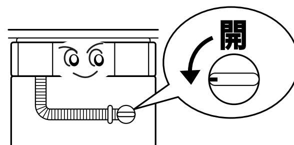


※イラストはイメージ図です。

防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に連絡してください。

1 使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする。



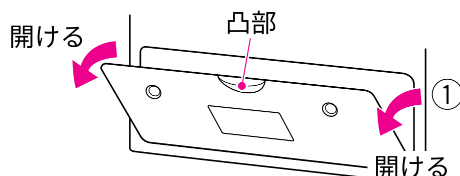
■乾電池の取り付けかた。（電池ケースはパネル前面にあります。）

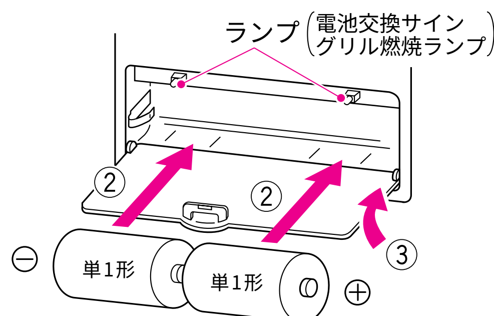
アルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個使用します。

- アルカリ乾電池を使用しての電池の寿命はおよそ1年がめやすです。
  （付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電のため、寿命が短くなっている場合があります。）
  取り替え時は付属品と同等の新しいアルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個同時に取り替えてください。
  ※同等のアルカリ乾電池以外のものを使用されると寿命が短くなる場合があります。
- 点火／消火ボタンを 開の状態 で放置しておくと電池消耗の原因となりますので、調理終了後は 止の状態 にしてください。

乾電池の取付手順

①電池ケースふた上部の凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。
②乾電池2個を、図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込んでください。
③電池ケースふたを元に戻してください。
※乾電池を取りはずすときは、上記要領で乾電池2個を取りはずしてください。





お願い

- 乾電池を交換するときは古いものを混ぜて使用しない。乾電池の寿命が短くなったり、液漏れする原因になります。
- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。点火できなくなります。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。
  電池機能不良の原因となります。
- 電池ケースふたは水平まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。
  ふたが破損する原因になります。
- ランプには触れないよう注意してください。
  無理な力が加わると、ランプがつかなかったり、ふたが閉まらないなどの原因になります。

1 使用前に 各部のなまえと特長

品名コード	トッププレート		前面パネル	
例 ○○○○○○○○ C1 SV ○ (C1→トッププレート、SV→前面パネル)	C1	ネイビーブルー（Gコート仕上げ）	なし	ブラック
	FA	シルバー（フッ素仕上げ）	SV	シルバー

●操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。

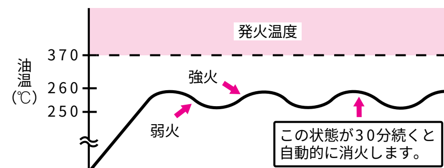
安全性の追求

■立消え安全装置 ☞29
風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

■コンロ消し忘れ消火機能 ☞29
点火後約2時間で自動的にガスを止め消火します。
高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的にガスを止め消火します。（高火力・標準）

■焦げつき自動消火機能 ☞30
空だきや、煮もの調理をしているとき、鍋の焦げつきを検知して自動的にガスを止め消火します。

■天ぷら油過熱防止機能 ☞30
高温調理（炒めもの・焼きものなど）をするときや、天ぷら油が過熱されたときなど、油の発火温度とされる370℃に過熱される前（約250℃～260℃）に「強火」「弱火」をくり返し、消火しないようにまた、発火しないように自動的に温度調節します。
この状態が30分続くと自動的にガスを止め消火します。
※小バーナーは、油の温度が約250℃になると、自動的にガスを止め消火します。（温度調節は行いません。）



■グリル消し忘れ消火機能 ☞29
点火後約25分で自動的にガスを止め消火します。

■グリル異常過熱防止センサー ☞30
グリル庫内や受け皿の温度が異常に高くなったとき自動的にガスを止め消火します。

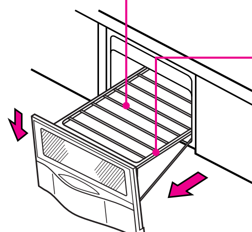
■グリル燃焼ランプ ☞27
着火するとランプでお知らせします。

■点火／消火ボタン戻し忘れブザー ☞29
戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。

★標準（左前）バーナー
標準バーナー用温度センサー
トッププレート
標準（左前）コンロ用点火／消火ボタン
小（後）コンロ用点火／消火ボタン
電池交換サイン ☞31
乾電池の交換時期をお知らせします。
電池ケースふた
裏面に銘板貼付
グリル燃焼ランプ
グリルとびら取っ手

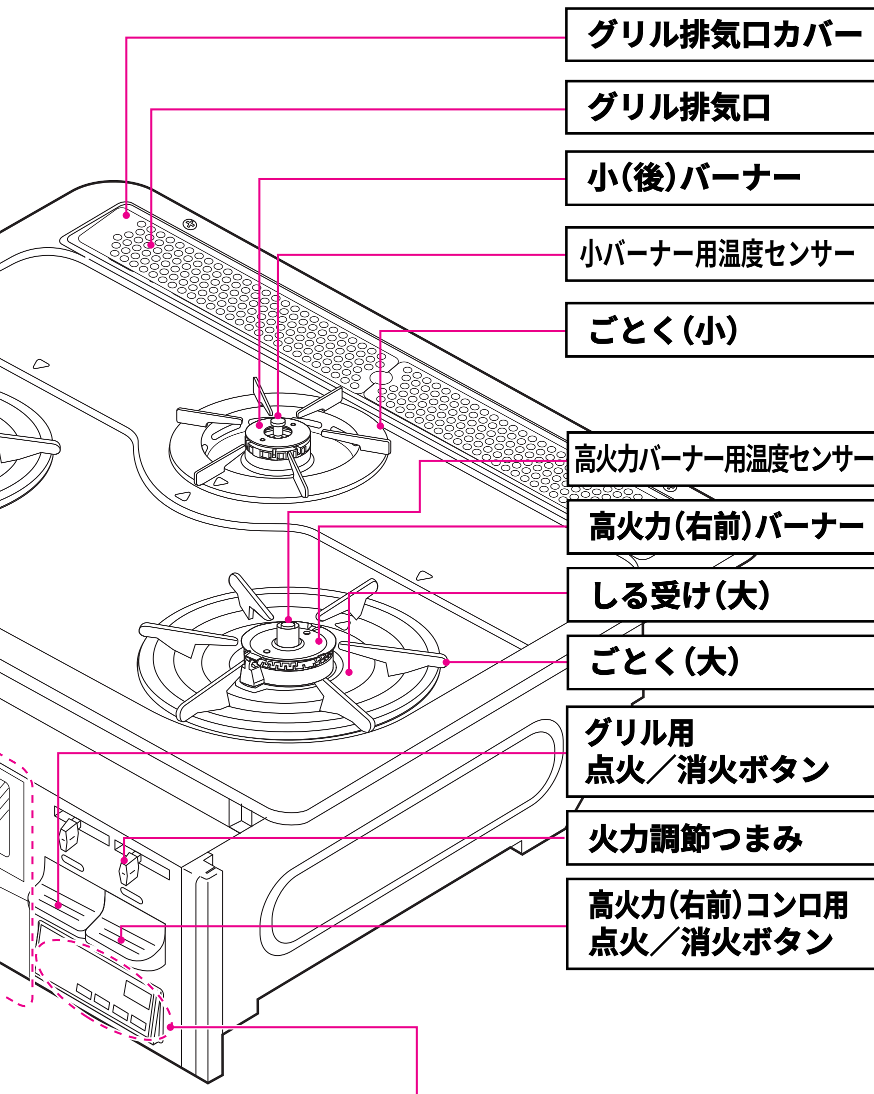
■水のいらない片面焼グリル
●グリル受け皿に水を入れる必要がないため取り扱いが楽にできます。

[グリルとびら部]
●グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびらが下がります。

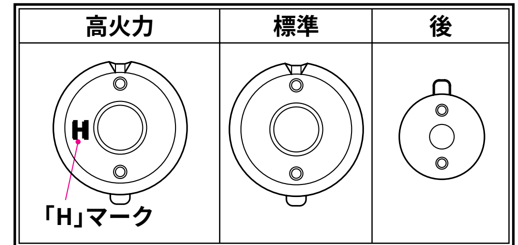


フッ素樹脂加工製グリル焼網 ★
フッ素樹脂加工製グリル受け皿 ★

※図は品名コードの末尾がRのタイプです。
※品名コードの末尾がLのタイプについては、高火力バーナー、標準バーナー、点火／消火ボタンの位置が左右逆になります。
★印は交換対応部品です。詳しくは41ページ『アフターサービス』の交換部品を参照してください。



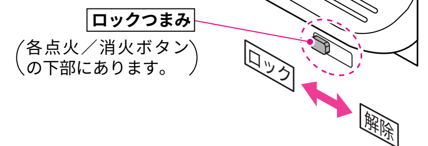
『バーナーキャップの形状』



※高火力バーナーは、トッププレートのバーナー近くに"高火力"ラベルで表示しています。

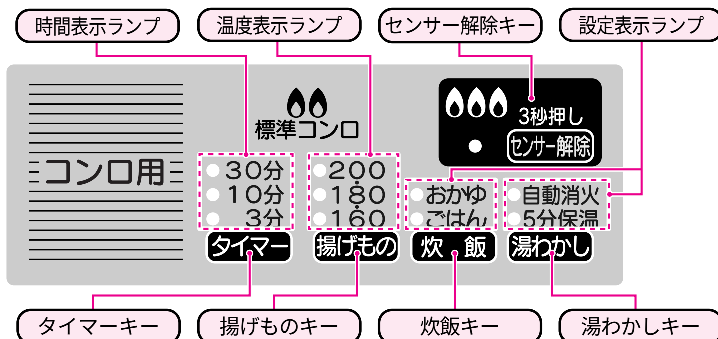
■ロックとは…

点火／消火ボタンが 止の状態 のとき、ロックつまみを左方向に動かすとロック状態になり、点火／消火ボタンの操作ができなくなります。



[温調操作部]

※点着火後に設定できます。



標準バーナーは、各モード使用途中でも、モードを変更することができます。

コンロバーナーで 便利機能の追求

■タイマーモード(標準バーナー) ☞15

煮もの調理や温めなど少しの時間、加熱をしたいときに使用してください。

タイマー キーで "3分"・"10分"・"30分" を選択できます。

■揚げものモード(標準バーナー) ☞17

天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときに油の温度を設定することができます。

揚げもの キーで約 "160℃"・"170℃"・"180℃"・"190℃"・"200℃" の温度設定ができます。

■炊飯モード(標準バーナー) ☞19

ちょっとした炊飯やおかゆを炊飯器のように炊くことができます。

炊 飯 キーで "ごはん"・"おかゆ" を選択できます。

■湯わかしモード(標準バーナー) ☞23

お湯がわくと自動的に消火したり、弱火にして5分後に自動消火したりします。

湯わかし キーで "5分保温"・"自動消火"を選択できます。

■センサー解除モード(高火力バーナー)

炒めものや、いりもの料理(ごま・大豆など)のように高温を必要とする調理の場合に使用します。

センサー解除 キー3秒押しで選択できます。

- 揚げものなどの油調理はしないでください。
- センサー解除モードは、最大1時間(高温で30分)で自動消火します。
- 焦げつき自動消火機能は作動しません。

※ ☞ 内の数字は参照ページを示しています。

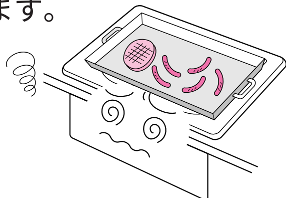
コンロを使用するときの注意

⚠警告


禁止

コンロをおおったり、炎をふさがない

コンロをおおうような大きい鉄板類や鍋を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。




禁止

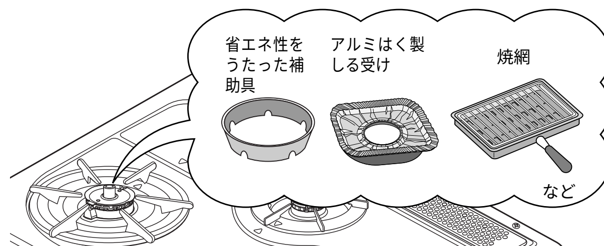
鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。


禁止

市販の補助具(アルミはく製しる受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など)は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。




禁止

揚げもの調理には、センサー解除モードを使用しない

センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

⚠注意


禁止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

調理中に温度センサーが作動し、自動的に"弱火"⇔"強火"と炎の大きさが変化する場合があり、やけどをするおそれがあります。(高火力・標準)


禁止

トッププレートに、直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。


禁止

ごとくをはずして、直接コンロに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。


禁止

しる受けに水を入れて使用したり、機器内に水をこぼしたりしない

機器の故障の原因になります。


必ず守る

点火時、バーナーに着火したことを確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。


必ず守る

鍋の種類に注意して使用する

- 底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。

〈つづく〉

〈つづき〉


必ず守る

強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する

やけどのおそれや、取っ手部の損傷の原因になります。


必ず守る

やかん、鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。

■煮こぼれに注意してください。

煮こぼれしたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
31～37ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。
機器の内部に煮汁が浸入しますと機器故障の原因になります。
また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口がつまり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
※お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

■コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。

■風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

窓からの風や冷房装置の風の影響で、火が途中で消える場合があります。

■弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。

■強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがありますので、鍋を動かすときは注意してください。

コンロを使用するときの注意

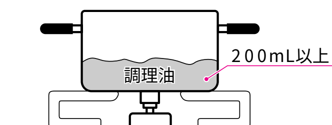
温調機能を使用するときにとくに注意してください。

⚠警告


必ず守る

コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う

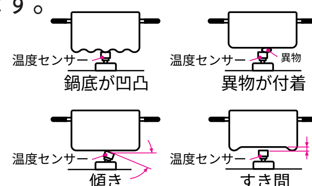
調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。




禁　止

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

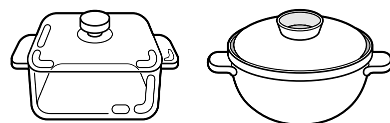
- 調理油の量に関係なく発火することがあります。
- 焦げつき消火機能が正しくはたらかない場合があります。




禁　止

耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



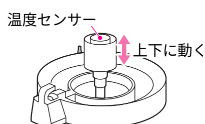
⚠注意


必ず守る

温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う

※お手入れ方法は37ページを参照してください。

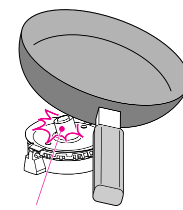
鍋に密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。




禁　止

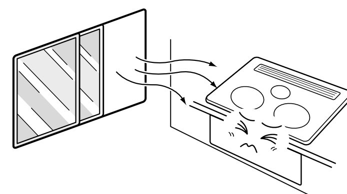
温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止機能などが正常に作動しません。



お願い

■温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。
窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。



■鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋にのせかえたり、コンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの油料理など	温調機能 揚げもの 17	炊飯 19	湯わかし 23
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	○ 深めのもの 米の量：1～3合	○ ※2 水の量：500mL～2L
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	○ ※4 深めのもの 米の量：1～3合	○ ※2 水の量：500mL～2L
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○ ※3	×	×	○ ※3 深めのもの 米の量：1～3合	○ ※2 水の量：500mL～2L
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○ ※1	○ ※5 油の量：200mL以上	×	×	○ ※2 水の量：500mL～2L
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	○ おかゆのみ可能	×
やかん	—	—	—	—	○ ※2 水の量：500mL～2L

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつく程度がきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：油料理の場合の油の量を示します。

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売（ハーマン製）の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。

※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着せず、安全機能がはたらかない場合がありますので、注意して使用してください。

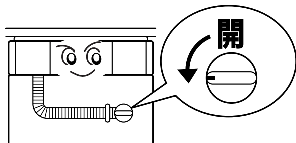
※中華鍋は、左右前コンロ側で使用してください。

2 点火・消火のしかた（コンロ）

点火前に

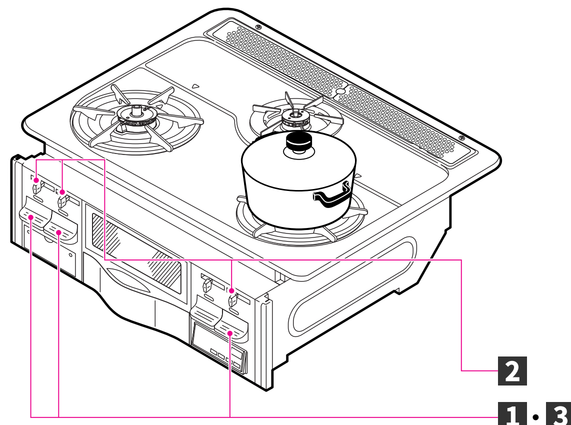
※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P9～12）をよく読んでから使用してください。

● 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



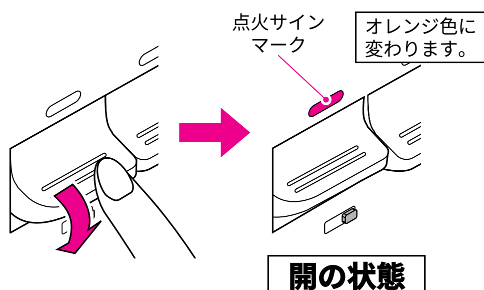
● ロックが解除されていることを確認してください。
(8ページ参照)

鍋やフライパンなどを中央に置く。



1 点火

● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



● パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。
● 点火／消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。
※万一点火しないときは、点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから再度、点火操作してください。
● 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。
※点火サインマークは点火／消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点着火の有無とは関係ありませんので注意してください。
● 火力調節つまみが弱火側（右側）にある場合、つまみは強火側（左側）に動きます。
高火力バーナーは安全のため、火力を少し弱くして点火するようになっています。つまみが強火（左側）にある場合は弱火側（右側）の方向へ動きます。

調理するときのコツ

○炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合

● 1分程度予熱をしてください。
予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

● 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で安全機能がはたらいて（焦げつきと判断）消火することがあります。
このようなときは高火力バーナーのセンサー解除モード（8ページ参照）を使用してください。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

● トロミのある料理は沸騰するまでかき混ぜたり、鍋を動かしたりしないでください。
（焦げつきの程度がきつくなる場合があります。）
● 水分の少ないものは水を加えてください。
● 火力は中火位にしてください。
● 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。



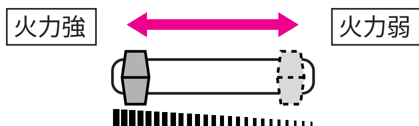
※揚げものをする場合

● 温調機能を使わずに多めの油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。
再度点火するか、標準バーナーの揚げものモード（17ページ参照）を使用してください。

2 火力調節

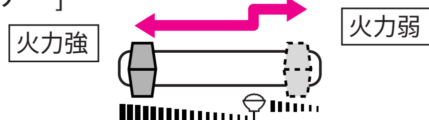
●火力調節つまみを左右に動かして調節する。

[高火力バーナー・小バーナー]



●火力調節つまみを左方向へ動かすと火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
●炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
●火力調節つまみはゆっくりと動かしてください。

[標準バーナー]

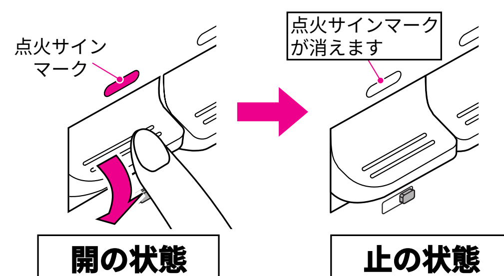


●火力調節つまみを右方向へ動かすと炊飯（ ）の位置で軽く止まります。さらに火力を弱くする場合は少し上に上げてから右方向へ動かしてください。

●はやく操作すると、消火したり赤火になる場合があります。
●グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

3 消火

●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



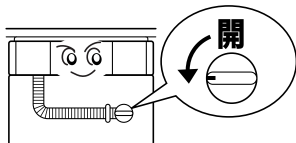
ブザー報知について

コンロバーナーの使用時、機器操作してから約30分毎に使用中（消し忘れ）であることをブザー音『ピピピッ』でお知らせします。

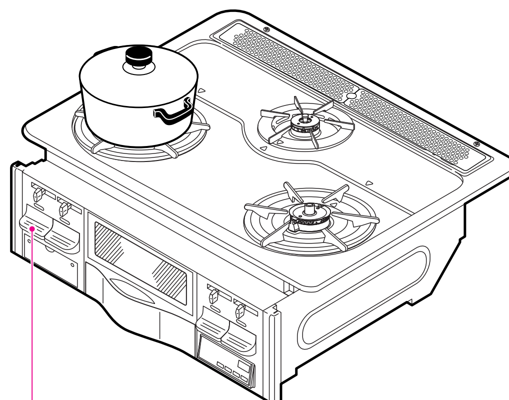
2 タイマーモード 標準バーナー

点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P9〜12)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

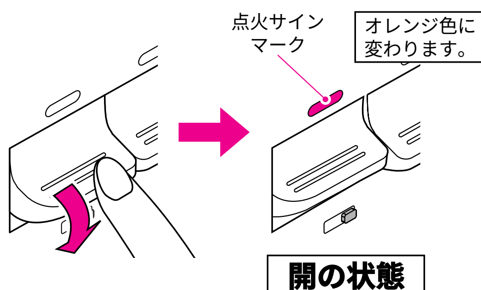


- ロックが解除されていることを確認してください。
(8ページ参照)



1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。
詳しくは13ページを参照してください。

2 タイマー設定

- タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。



タイマー キーを押す毎に、

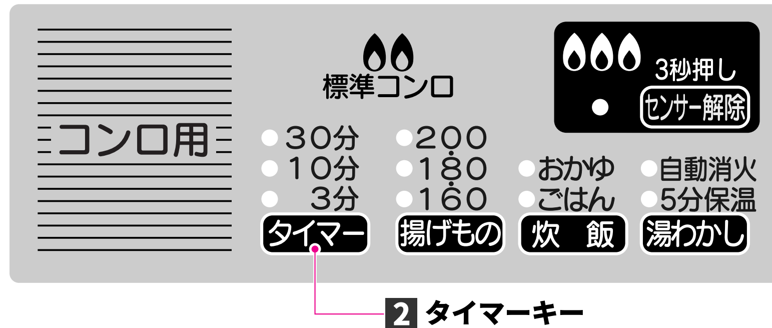
「3分」⇨「10分」⇨「30分」⇨ 解除

と時間表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

※タイマー設定を解除しても消火しません。

- タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと、押した時点より改めてタイマーが作動します。
(連続使用可能時間は120分です。)

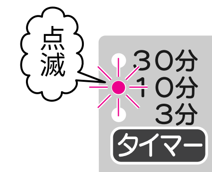
温調操作部



自動消火前のお知らせ

- 設定したタイマー終了2分前から終了まで時間表示ランプが点滅してお知らせします。
- 設定したタイマー終了1分前になるとブザー音『ピピピッ』でお知らせします。

例）10分設定時の場合



自動消火

- タイマー設定時間になるとブザー音『ピー』でお知らせし、自動消火するとともに、時間表示ランプが消灯します。

- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。

点火サインマーク

点火サインマークが消えます

開の状態　　止の状態

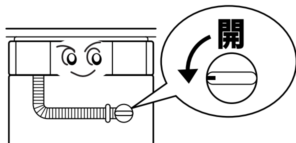
- 止の状態 に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。（1時間）
- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

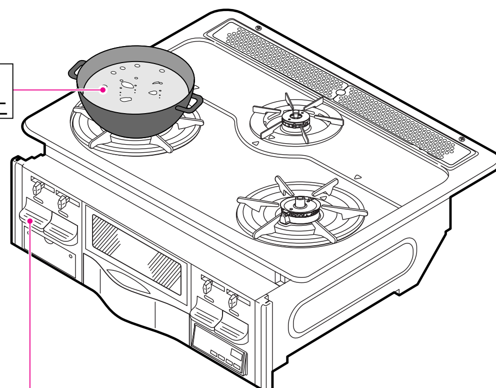
2 揚げものモード 標準バーナー

点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P9〜12)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

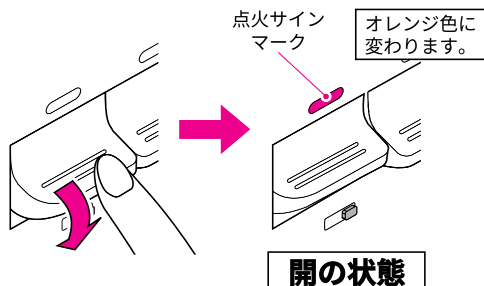


- ロックが解除されていることを確認してください。
(8ページ参照)



1 点火

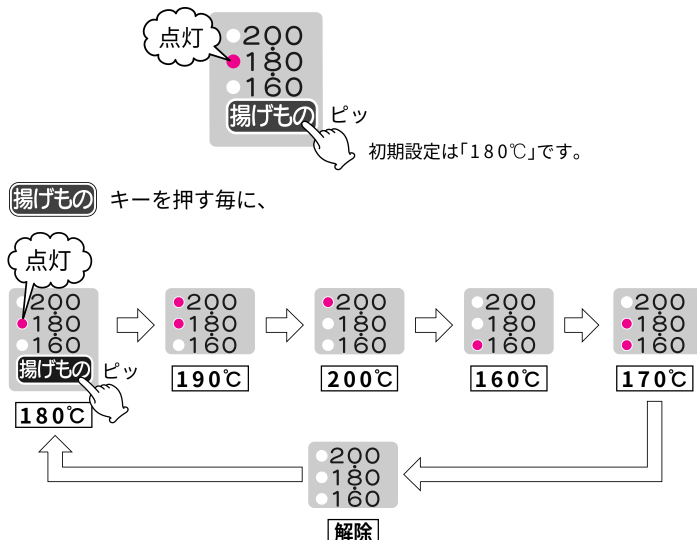
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。
詳しくは13ページを参照してください。

2 揚げもの温度設定

- 揚げものキーを押し、温度設定する。



と温度表示ランプ(点灯)とともに切り替わり、点灯したところの温度に設定されます。
※「190」温度表示は「180」と「200」のランプが、
「170」温度表示は「160」と「180」のランプが点灯します。

※温度設定を解除しても消火しません。

コツとご注意

○適切な鍋と油量(12ページ参照)
- 鍋の直径は18〜24㎝位が適当です。
- 油量は500mL〜1L位が適当です。

※鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、設定温度より油の温度が低くなる場合があります。
その場合は温度設定を高めにして調理してください。

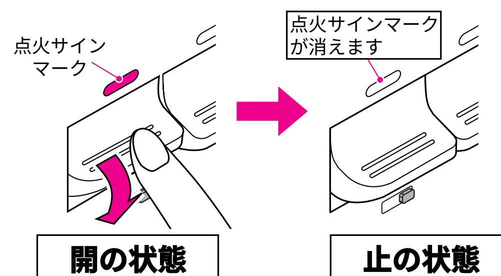
温調操作部



- 設定した温度になるとブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
- 自動的に"強火"⇔"弱火"を繰り返し、設定した温度に油の温度を保ちます。
- "弱火"⇨"強火"に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
- 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押してお好みの温度に合わせてください。

3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



○火力は全開で

- 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。

○温度設定

- 着火したらすぐに温度設定をしてください。
  また、低温設定のものから先に調理してください。
- 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がずれることがあります。
- ピピピッとなったら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

○温度設定のめやす

160℃	とりのからあげ、薄手食材の天ぷら（しそ・のりなど）、ドーナツ、フリッター
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもち揚げ

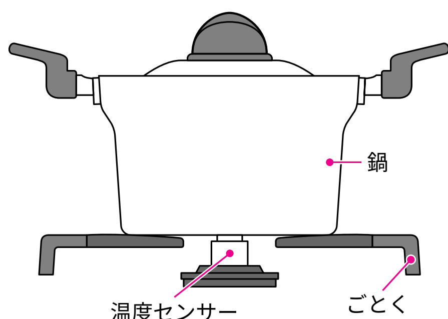
炊飯モード

標準バーナー

下準備

鍋のセット

●水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。



温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

●鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。

※別売の炊飯専用釜がございます。
お求めは、お買い上げの販売店または、もよりの弊社に連絡してください。（価格は変更される場合があります。）

●鍋は金属製で厚手の深鍋（鍋径18㎝以上）を使用してください。
ガラス鍋や土鍋では自動で炊けません。

■お米の準備

●たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。

※お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順）を確認してから炊飯してください。

※洗米すぐのお米でも炊けますが炊飯前にあらかじめお米を30分（古米や麦ごはん、冬場は60分）程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

※砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯されると炊きむらや着色の原因になります。
（一度水に浸したお米は砕けやすくなります。）

■炊飯量と炊きあがりまでの時間

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
ごはん	1〜3合	約20分＋むらし約10分
おかゆ	0.5〜1合	約45分

※炊きあがりまでの時間はお米・水の分量や室温およびお米・鍋の種類などにより異なります。

■お米と水の量のめやす

［ごはん］

お米の量	水の量
1.0合（150g）（180mL）	約300mL
1.5合（225g）（270mL）	約400mL
2.0合（300g）（360mL）	約500mL
2.5合（375g）（450mL）	約600mL
3.0合（450g）（540mL）	約700mL

［おかゆ］

お米の量	水の量
0.5合（75g）（90mL）	約700mL
1.0合（150g）（180mL）	約1L

※水の量は好みに合わせ加減してください。

●炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしの量を含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
●おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

■おかゆについて

- おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
- おかゆモードはお米から“ おかゆ ”をつくる機能です。
  ごはんから“ おかゆ ”をつくる場合は下記を参考にしてください。

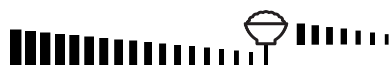
～ごはんからのおかゆの炊きかた～

☆2人分（茶わん約2杯分：300g）の例
1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
2.鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ“ 強火 ”で炊く。
3.煮たったらアクをとり、“ 弱火 ”で10～15分炊く。
4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

- “ ごはん ”“ おかゆ ”とも炊きあがりはお米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。
  好みに応じて工夫してください。

炊飯途中で消火した場合について

- 炊飯モード（自動）の流れ（火力の強さと時間）は下記の通りです。
  炊飯途中で消火させてしまった場合は、再度炊飯モードを使用してもうまく炊けません。
  手動で炊飯する場合は、下記の流れを参考にして行ってください。



	火　力	※所要時間	
①	中火（“　”の火力）	2～4分	
②	弱火（右側の火力）	5～6分	お米に吸水させる
③	中火（“　”の火力）	水分がなくなるまで	
④	弱火（右側の火力）	2分間	
⑤	中火（“　”の火力）	1分程度	
⑥	自動消火	――――	

※所要時間は水温・炊飯量などによって変わります。あくまでもめやすとしてください。
上記流れを参考にして手動で炊飯した場合でもうまく炊けない場合がありますので、ご了承ください。

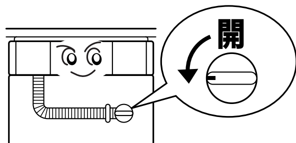
使いかた

2 炊飯モード　標準バーナー

点火前に

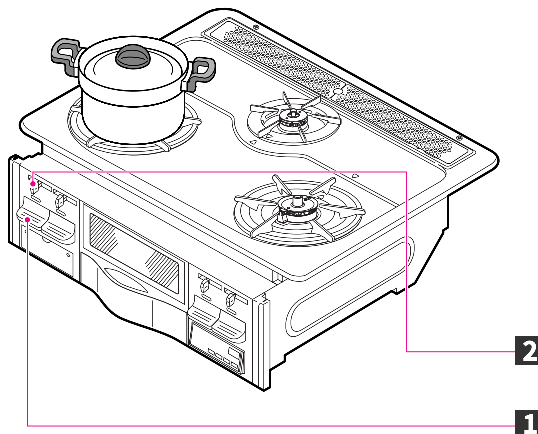
※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P9～12）をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。
(8ページ参照)

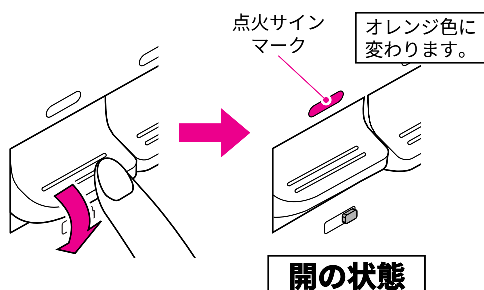
炊飯鍋を中央に置く。



1 点火

点火前に必ず 下準備（19～20ページ参照）を行ってください。

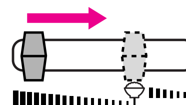
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。
詳しくは13ページを参照してください。

2 火力調節

- 火力調節つまみを“ ”の位置に合わす。



火力調節つまみをゆっくり右方向へ動かし、“ ”の位置に合わす。

- “ ”の位置で軽く止まります。
- 火力調節つまみを右側→左方向へ動かしても、“ ”の位置では止まりません。

- 火力調節つまみを“ ”の位置にしないとうまく炊けない場合があります。

温調操作部



3 炊飯設定

● 炊飯キーを押し、“ ごはん ” か “ おかゆ ”を選択する。



炊 飯 キーを押す毎に、

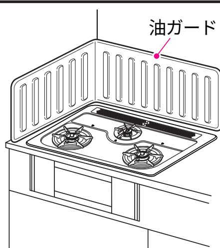
「ごはん」⇨「おかゆ」⇨ 解除

と設定表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

※炊飯設定を解除しても消火しません。

- 着火および火力調節後すぐに押してください。
- 次のようなことを行うと、うまく炊けない場合があります。
  - ・設定した後に再度炊飯キーを押す。
  - ・炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開ける。

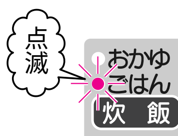
● 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。
炊飯時は、油ガードを取り除いてください。



炊飯終了前のお知らせ

ごはん

むらし終了2分前から終了まで“ ごはん ”設定表示ランプが点滅してお知らせします。



おかゆ

終了2分前から終了まで“ おかゆ ”設定表示ランプが点滅してお知らせします。

炊飯終了

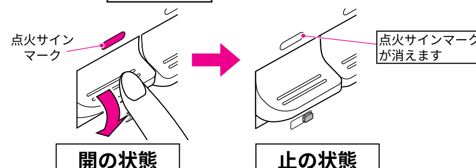
ごはん

炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。(設定表示ランプは消えません) その後、むらし(約10分)が終わると炊飯終了となりブザー音『ピー』でお知らせし、“ ごはん ”設定表示ランプが消灯します。
※設定表示ランプ消灯前に点火/消火ボタンを押すと、終了ブザーが鳴らなくなります。

おかゆ

炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音『ピー』でお知らせし、“ おかゆ ”設定表示ランプが消灯します。

●“ ごはん ”“ おかゆ ”の表示ランプ消灯後、必ず点火/消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。

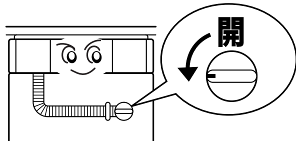


- 止の状態 に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(1時間)
- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

湯わかしモード 標準バーナー

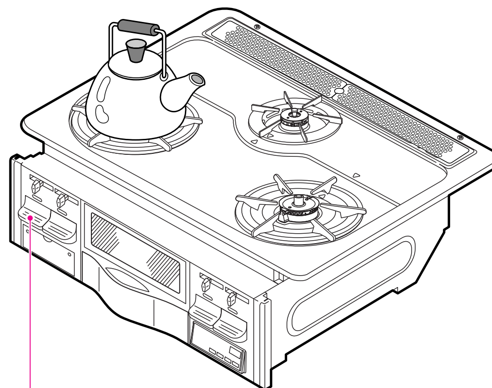
点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P9～12）をよく読んでから使用してください。

● 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



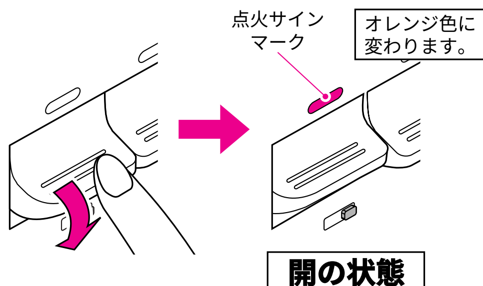
● ロックが解除されていることを確認してください。
(8ページ参照)

やかんなどを中央に置く。



1 点火

● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



● パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。
詳しくは13ページを参照してください。

2 湯わかし設定

● 湯わかしキーを押し、湯わかし設定する。



初期設定は「5分保温」です。

湯わかし キーを押す毎に、

「5分保温」⇨「自動消火」⇨ 解除

と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わります。

※湯わかし設定を解除しても消火しません。

● 着火後すぐに押してください。
お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押すと、弱火になるまで時間を要する場合があります。

● 湯わかし機能は、やかんや鍋の材質、水量、形状などによって弱火になるタイミングや温度が異なる場合があります。
ふきこぼれによるやけどにご注意ください。
・材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。
・やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に弱火になる場合があります。
・水量は500mL～2Lが適切です。
大きさに応じた水量にしてください。
多すぎるとふきこぼれる場合がありますのでご注意ください。
・底の平らなやかんや鍋を使用してください。

● 火力はやかんや鍋の大きさに応じた“ 火力 ”にしてください。
弱火にすると湯わかし機能が正常に作動しない場合があります。

● お湯からの温めなおしでは、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。

温調操作部



2 湯わかしキー

5分保温

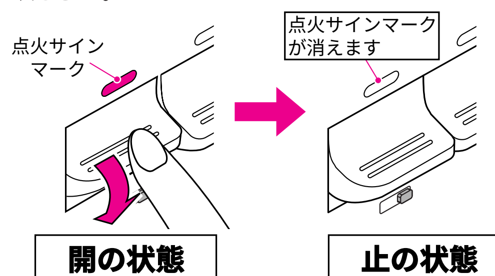
- お湯がわくとブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動的に弱火になります。5分間経過後ブザー音『ピー』でお知らせし、自動消火して設定表示ランプが消灯します。
（終了2分前から設定表示ランプが点滅します。）



自動消火

- お湯がわくと自動的に消火するとともに、ブザー音『ピー』でお知らせし、設定表示ランプが消灯します。

- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



- 止の状態 に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。（1時間）
- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

グリルを使用するときの注意

⚠警告


禁止

グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない

不完全燃焼や火災の原因になります。


必ず守る

グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。


必ず守る

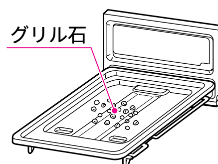
グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。


禁止

グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない

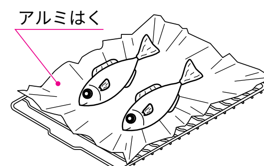
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。




発火注意

脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。




必ず守る

グリル使用中はそばから離れない。

火災の原因になります。

⚠注意


必ず守る

グリル受け皿を持ち運びする際は、冷えてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル受け皿や、受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。


禁止

グリル受け皿に水を入れて使用しない

グリル機能が正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどをする原因にもなります。


接触禁止

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない。また、鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。


禁止

魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触らないようにする
グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどの原因になります。


必ず守る

魚などの焼きすぎに注意する

魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災のおそれがあります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。

〈つづく〉

〈つづき〉



グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。



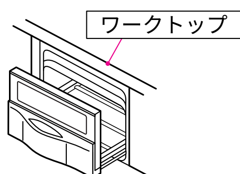
グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない。また使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす原因になります。





鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する

やけどや火災などの原因になります。



使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う

グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっているため、やけどの原因になります。



グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近を触らない

やけどの原因になります。



グリル使用直後は、お手入れや点検はしない

やけどの原因になります。



グリルを出し入れするときは、グリルとびら取っ手を持ち、ゆっくり水平に出し入れする。また、グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない

ぬれぶきんなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
グリル庫内が高温になっていると、安全機能がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■冷凍の魚などは完全に解凍してから焼いてください。中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。

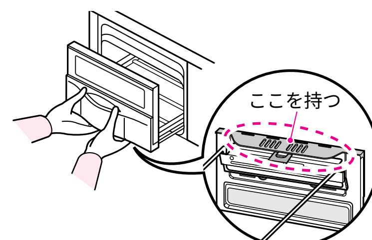
■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。
グリル異常過熱防止センサーがはたらいて消火する場合があります。

■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。
しばらく待ってから、再度点火してください。

■脂の多い魚などを焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

■グリル取っ手を持つ場合、図のように持ってください。

他の部分を持って取り出すと、手がすべって落とす場合があります。



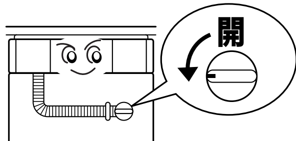
（裏から見た図）

使いかた

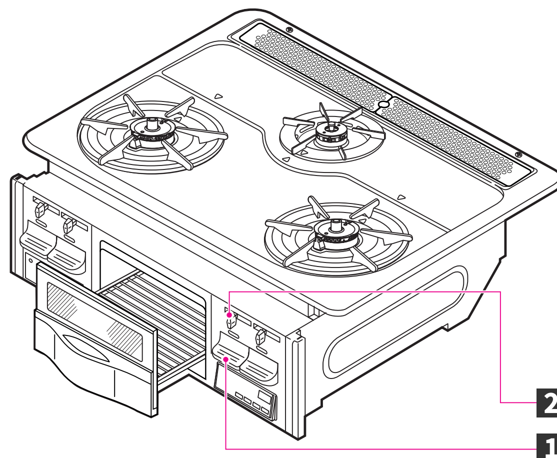
2 点火・消火のしかた（グリル）

点火前に　※グリルを使用する前に『グリルを使用するときの注意』（P25～26）をよく読んでから使用してください。

● 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



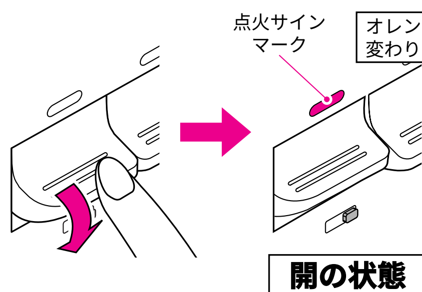
● ロックが解除されていることを確認してください。
(8ページ参照)

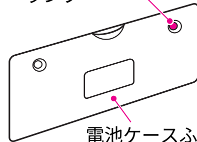


※脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。

1 点火

● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。





● パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。
● 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。
※点火サインマークは点火／消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点着火の有無とは関係ありませんので注意してください。
● 火力調節つまみが弱火側（右側）にある場合は、強火側（左側）に移動します。

● 初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。
※グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。
（空焼きしているときグリル異常過熱防止センサーが作動して消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。）

● 安全のため約25分以上連続では使用できません。
連続で使用する場合は一旦消火し、再度点火してください。
（魚が焼き上がる前に消火する場合があります。）
● グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動消火することがあります。
グリル異常過熱防止センサーが作動したためで、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火して使用ください。
（30ページ参照）

ワンポイントアドバイス

● 鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまった脂に引火することがありますので、火力を『弱』にして焼くことをおすすめします。
（調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）
● 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。

魚の焼きかたの手順

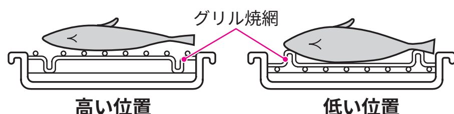
予　熱　（予熱温度になるとブザー音『ピピピッ』でお知らせします。）

- 温度があがってから魚や肉を入れてください。
- 焦げやすいもの（つけ焼き、照り焼き、みそ漬けなど）や火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。

焼網の高さ　（通常は高い位置で使用してください。）

グリル焼網は裏返すことで高さを変えることができます。

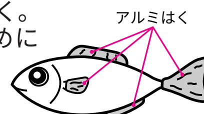
- あじ（約150g）や、干し物などの薄手の魚を焼くときは、グリル焼網を高くして使用してください。
- 焦げつきやすいものや厚みのあるもの、あじなどを複数匹焼くときは低い位置で使用してください。



焼きかたのコツ

①魚の下準備をする。

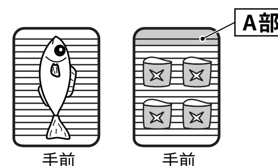
- 塩焼きの場合は塩をふり、しばらく置く。
- 焦げやすい部分や、尾・ひれには厚めに塩をつけるか、アルミはくでおおう。



②魚を焼網にのせて点火する。

- 魚は頭を奥にして置いてください。

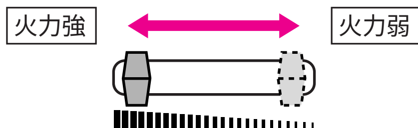
※焼網のA部（右図）は、焦げやすい魚の頭部分が焦げすぎるのを抑えるために、火力を弱くしています。厚みのある切り身などを焼くときは、このA部を避けて、手前に置いてください。



※魚はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網の中央にのせて焼いてください。
※冷凍した魚は、完全に解凍してから調理してください。

2 火力調節

- 火力は、火力調節つまみを左右に動かして調節する。

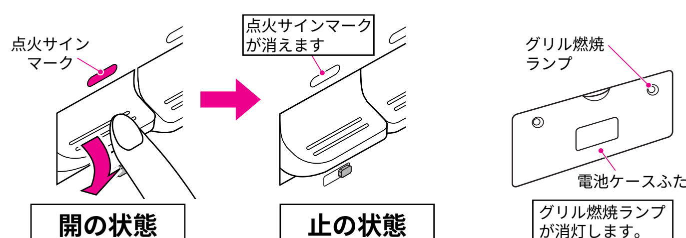


- 火力調節つまみを左方向へ動かすと火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 火力調節つまみはゆっくり動かしてください。

- グリル使用時やグリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
- 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



- 消火させた後、すぐに再度点火すると燃焼ランプが点灯していても、火がついていないことがあります。そのときはブザー音『ピー』でお知らせします。

ブザー報知について

- 約3分程度毎に使用中であることを『ピピピッ』とブザー音でお知らせします。
- 庫内温度が高いときには、『ピーピーピー』とブザー音でお知らせしますので魚の焼きすぎなどに注意してください。

- グリル焼網にはフッ素樹脂で塗装加工しておりますが、サラダ油などを焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。
- 焦げ過ぎや、型くずれ防止に、姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩してください。
- 火の通りをよくするために、切り身は皮に切れ目を入れてください。
- 焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取り、みそ漬けは、みそを洗い流してふいてください。

安全機能・温度センサーについて

安全機能について

全バーナー

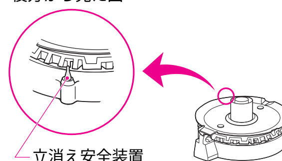
▣立消え安全装置（コンロバーナー：ブザー音『ピー』でお知らせします。）
（グリルバーナー：ブザー音『ピー』とグリル燃焼ランプ2回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

● 風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

● 再度点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。

● 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

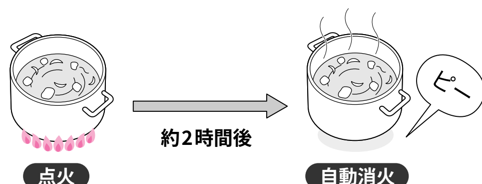
（例）標準バーナー



▣消し忘れ消火機能（コンロバーナー：ブザー音『ピー』でお知らせします。）
（グリルバーナー：ブザー音『ピー』とグリル燃焼ランプ4回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

● 点火後、一定時間経過すると自動的にガスを止め、消火します。

《例：標準バーナーで煮ものをした場合》

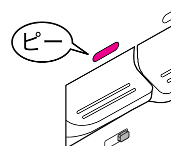


高火力バーナー：通常時 約2時間
センサー解除モード時 約1時間
高温状態持続時 約30分
標準バーナー：通常時 約2時間
高温状態持続時 約30分
小バーナー：通常時 約2時間
グリルバーナー：約25分

※調理物（魚など）の種類によっては、グリル消し忘れ消火機能が作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

▣点火／消火ボタン戻し忘れブザー

● 戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。



コンロバーナー

▣センサー解除モード

こんな調理は高火力バーナーのセンサー解除モードを使用してください。（8ページ参照）
・炒めものや、いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理
・中華鍋やフライパンを、煙が出るまで予熱する場合
（高火力バーナーは安全のため、温度センサーが約250℃になると弱火になるようになっています。）

● 高火力・標準バーナー点火後、センサー解除キー3秒押しで設定できます。
※連続使用可能時間は約1時間です。（※高温状態で温度変化のないときは30分）
※センサーの故障を防止するために、センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあります。

⚠警告

● **センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない。**
センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。
※焦げつき自動消火機能もはたらきません。

使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを押し、止の状態に戻してください。

※安全機能がはたらいたときは、39ページを参照してください。

コンロバーナー

▣焦げつき自動消火（ブザー音『ピー』でお知らせします。）

●焦げつきや空だきの場合自動的にガスを止め、消火します。

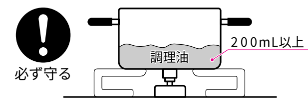
●焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
●とくに土鍋やガラス製鍋、薄手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため焦げつき程度がきつくなります。
●弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。
再度点火すると正常に作動します。

▣天ぷら油過熱防止（ブザー音『ピー』でお知らせします。）

●高火力バーナー・標準バーナーは、約250℃で弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。
●小バーナーは、約250℃で自動的にガスを止め、消火します。
※鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

⚠警告

●コンロバーナーで使用する調理油の量は200mL以上で行う。
※調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。



⚠注意

●天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。
やけどやけがの原因になります。

グリルバーナー

▣グリル異常過熱防止センサー（ブザー音『ピー』とグリル燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせします。）

●グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のためガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。

●次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて、魚が焼ける前に消火したり、連続使用することができない場合があります。
・空焼きなどで長時間使用した場合
・予熱しすぎた場合
・連続で長時間使用した場合
・魚などが庫内で燃えた場合
・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合

●**グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合**
・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。
※グリル異常過熱防止センサーがはたらいているとき、点火操作はできますが、手を離すと火が消えますので注意してください。

⚠注意

●グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。
やけどやけがの原因になります。

使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを押し、止の状態に戻してください。

3 点検・お手入れ

⚠注意

点検・お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う



- やけどや、機器の角などでけがをする原因になります。
  （グリル庫内や排気口まわりなど、見えにくいところを掃除する場合は、とくに注意してください。）
- お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後は、ガラス面は熱くなっていますので、お手入れは、ガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は、『お手入れ（点検・お手入れ後の取り付け方法）』（33～37ページ）を参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認してください。

点　　検

各部品の取り付けは？

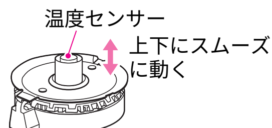
- バーナーキャップ・ごとく・しる受け・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか？

正しく取り付けてください。

☞35～37

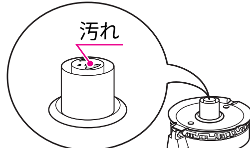
温度センサー・点火部・立消え安全装置は？

- センサーは軽い力で、上下にスムーズに動きますか？



※煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。動かない場合は点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの弊社に連絡してください。

- センサー頭部に汚れや、キズがありませんか？



- 点火部・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

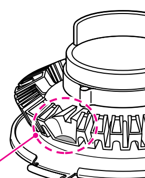
お手入れのしかたを参照してください。

☞37

バーナーキャップは？

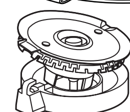
- 炎口が目づまりしていませんか？

（このイラストはバーナーキャップの裏面です。）



- 傾いたり浮いたりしていませんか？





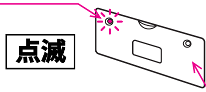
お手入れのしかたを参照してください。

☞37

乾電池は？

《乾電池の交換めやすはおよそ1年です。》

- 使用時、電池が消耗してくると、予告としてブザー音『ピー』がなり、電池交換サインが点滅します。
  使用することはできますが、早めに新しいアルカリ乾電池（単1形2個）と交換してください。



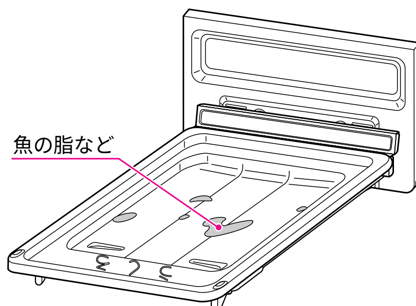
- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。

乾電池の取り付けかたを参照してください。

☞6

グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていませんか。



お手入れのしかたを参照してください。

☞33

お 手 入 れ

※使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。
とくに、砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、汚れを浮かせます。汚れが浮いてきたら、スポンジや布などのやわらかいものでふき取った後、洗剤が残らないよう水ぶきしてください。ごとくやグリル排気口カバーは、つけ置きや煮洗いするとさらに汚れが落ちやすくなります。

お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・ナイロンたわし・金属たわしなどを使用したり、硬いものでこすったりしないでください。
  塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。

※とくに、フッ素樹脂加工部品(グリル焼網・グリル受け皿など)は注意してください。





トッププレート

- トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。

▣フッ素仕上げ

- スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。
  汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
- 汚れのたびに必ずお手入れをする。
  汚れたまま放置されますとシミやフッ素コートのはく離の原因となります。
- ごとく・しる受け・グリル排気口カバーがあたるところは、表面の特殊加工がはがれる場合があります。

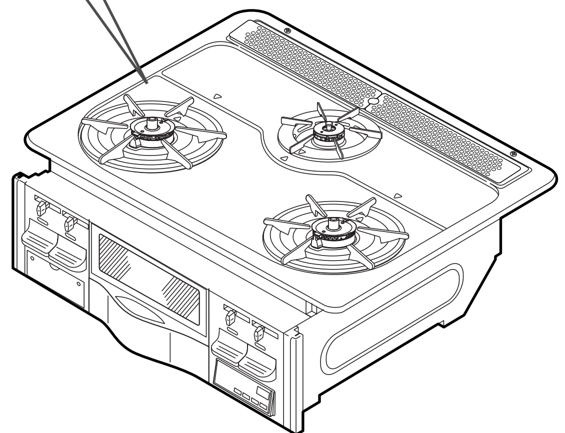
▣Gコート仕上げ

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

こびりついた汚れは、クリームクレンザーを布につけてふき取ってください。ただし、光沢がなくなったりすることがありますので常用しないでください。

お願い

- トッププレートは、ネジで固定されています。
  修理技術者以外の人は、取りはずさないでください。



3 点検・お手入れ

お 手 入 れ （点検・お手入れ後の取り付け方法）

グリル部（グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら）

▣グリル受け皿
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。

※長期間使用しているうちに、フッ素樹脂加工がはがれ、汚れがつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。
汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

▣グリル焼網
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いしてください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※長期間使用しているうちに、フッ素樹脂加工がはがれ、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。

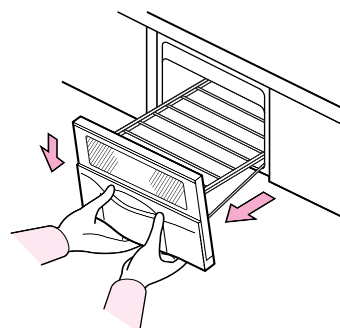
▣グリルとびら
- グリルとびら取っ手は、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。
- グリルとびらガラスは、使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

▣取り出しかた
- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に引き出すと、グリルレール凸部の所で止まります。手前を少し持ち上げて、再度引き出してください。

※グリル使用直後は、グリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。
※受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
※グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

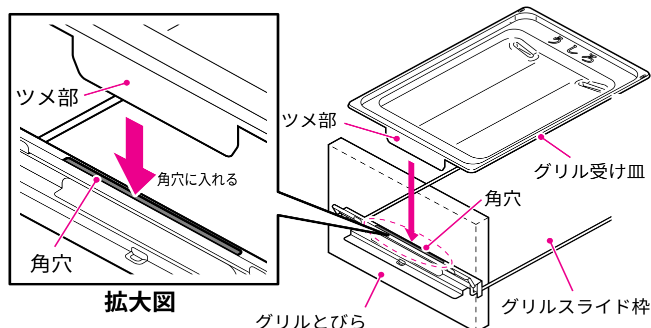
グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

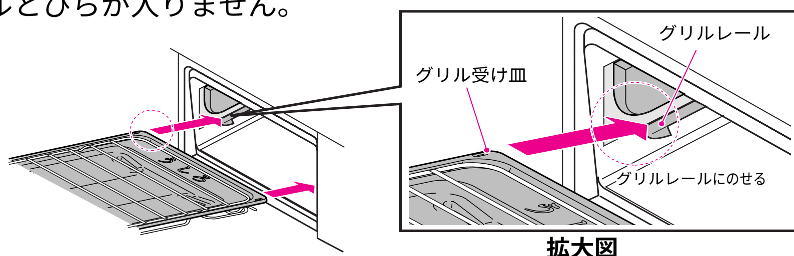


▣取り付けかた
- グリル受け皿の前面下部についているツメ部をグリルスライド枠の角穴に上方から入れる。

※前面を間違えるとグリルケースにうまく入りません。
- 焼網をのせた後、グリル受け皿の先端をグリルレールにのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れ、水平にスライドさせ、とびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。

※スライド枠の間に受け皿が取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。



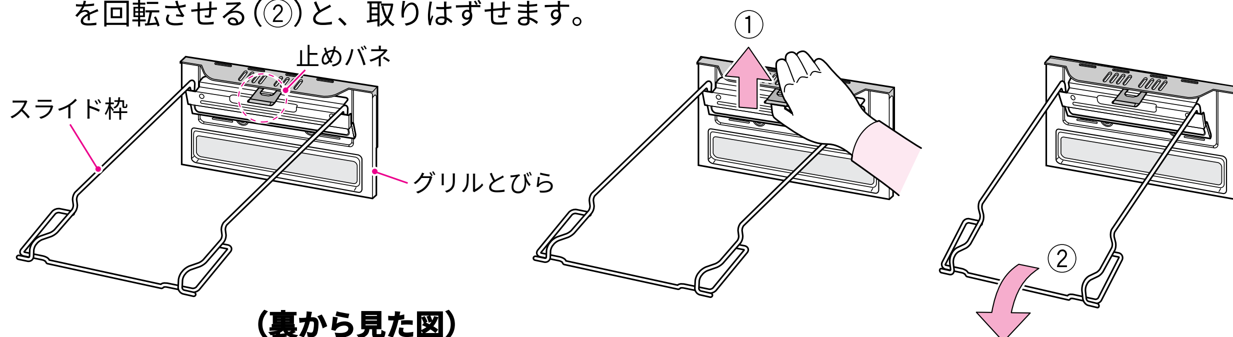


グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

※上下逆さまから見た図で説明しています。

■取りはずしかた

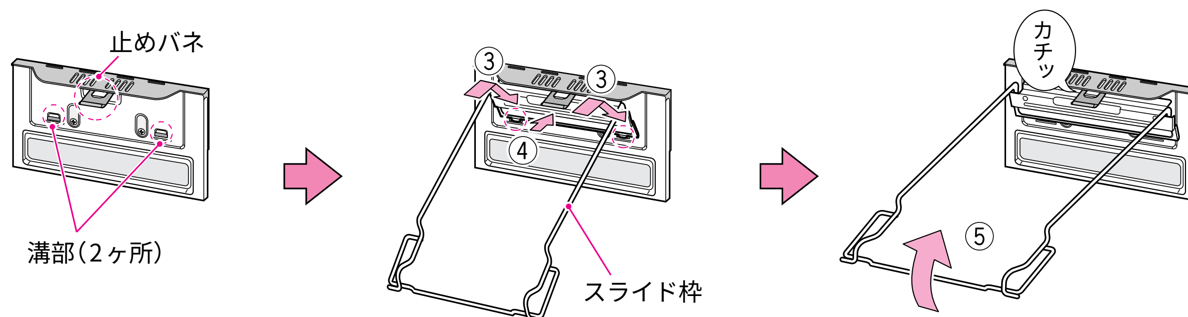
● スライド枠（線材）とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向（①）に上げ、スライド枠を回転させる（②）と、取りはずせます。



（裏から見た図）

■取り付けかた

● グリルとびらの溝部（2ヶ所）にスライド枠を差し込み（③）、止めバネにそわせ（④）、スライド枠を図のように回転させる（⑤）と止めバネで、『カチッ』と音が鳴り取り付けられます。



（裏から見た図）

お 手 入 れ （点検・お手入れ後の取り付け方法）

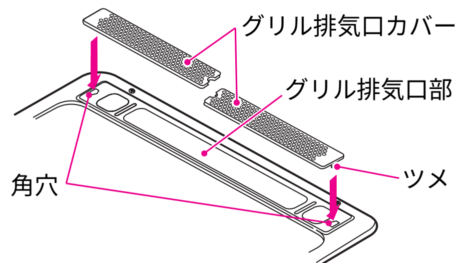
グリル排気口カバー

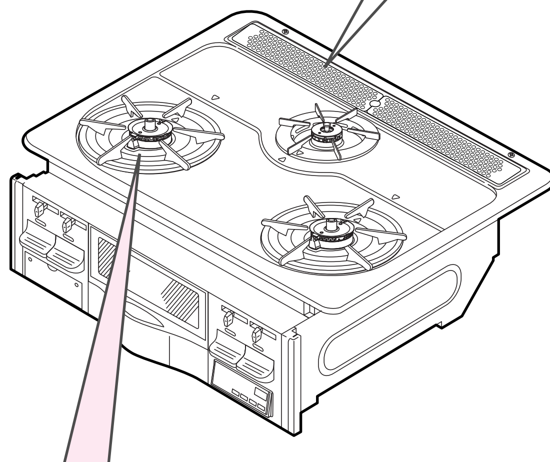
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

取れにくい汚れ
台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

※グリル排気口の中側（奥側）をお手入れするときは、必ず手袋を使用してください。

■取り付けかた
グリル排気口カバーのツメをグリル排気口の角穴に挿入して取り付けてください。
※傾きがないことを確認してください。





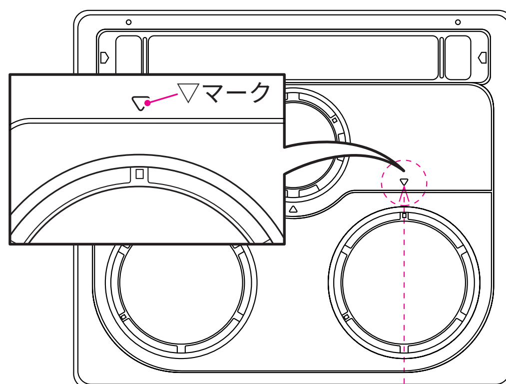
しる受け

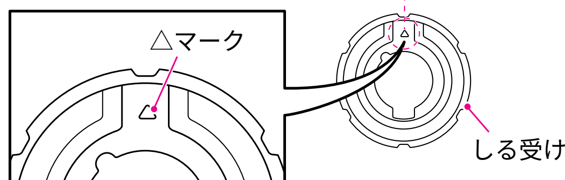
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

取れにくい汚れ
台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

■取り付けかた
しる受けの△マークを後側にして、トッププレートの▽マークに合わせて取り付けてください。

後側

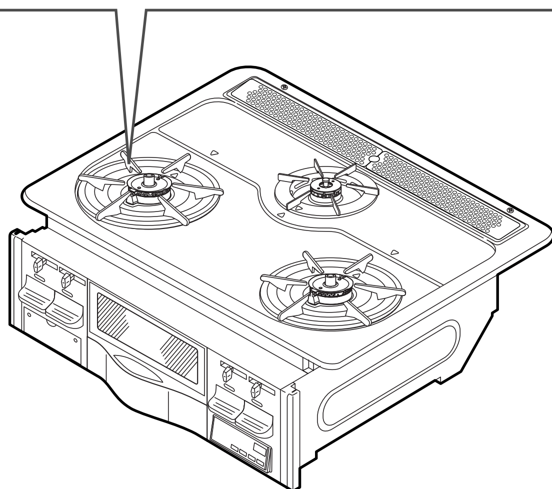




ごとく

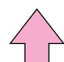
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

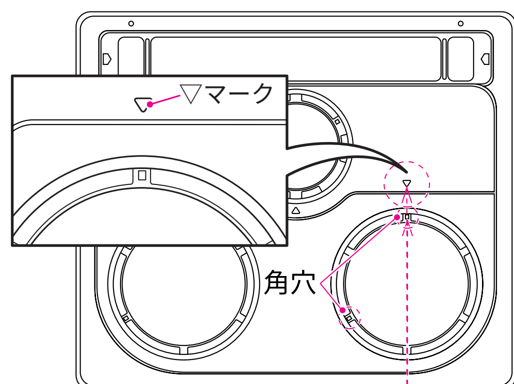
取れにくい汚れ
台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

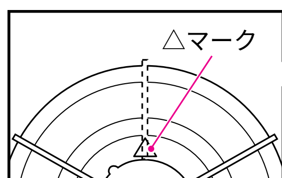


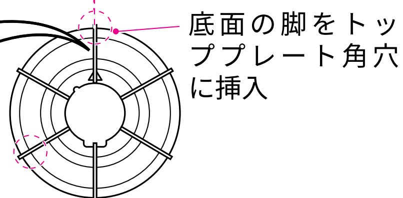
■取り付けかた

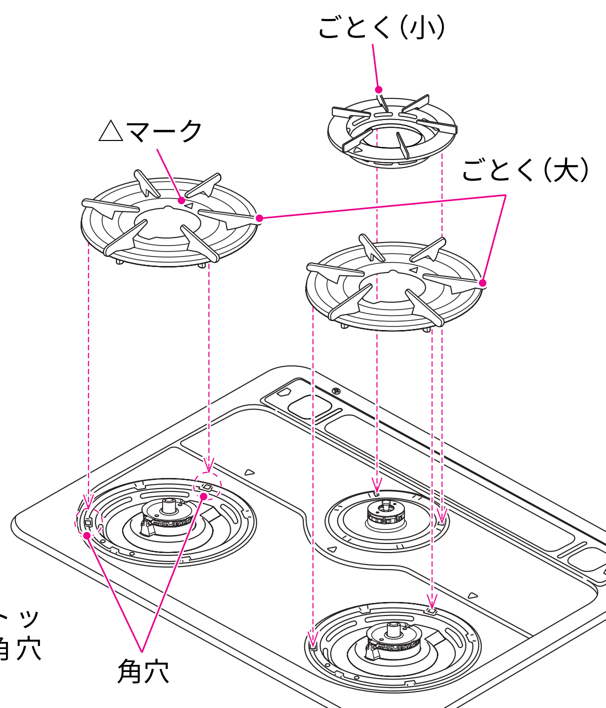
しる受け、バーナーキャップを正しく取り付けた後、ごとくを取り付けてください。
ごとくの△マークを、トッププレートの▽マークに合わせ、ごとくの底面の脚をトッププレートの角穴に挿入して取り付けてください。
※傾きがないことを確認してください。
※ごとくは大・小あります。大きい方が前、小さい方が後です。



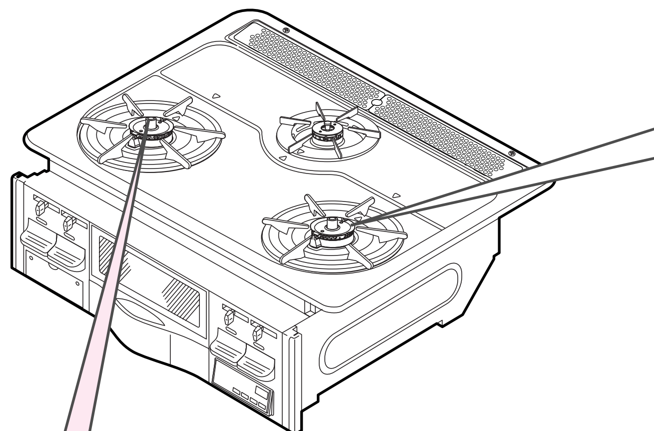






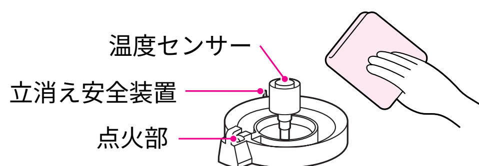


お 手 入 れ （点検・お手入れ後の取り付け方法）



温度センサー・点火部・立消え安全装置

●煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
（洗剤などは使用しない。）



お願い

●汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形させないようにしてください。
故障の原因となります。

機器表面・操作部

●乾いた布でよくふく。

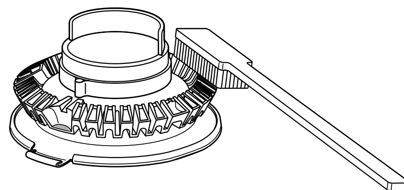
取れにくい汚れ

台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※シルバー色タイプは、グリル取っ手などの樹脂部に、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

バーナーキャップ

●表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目づまりしていたらバーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
●煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。



⚠注意

●バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。

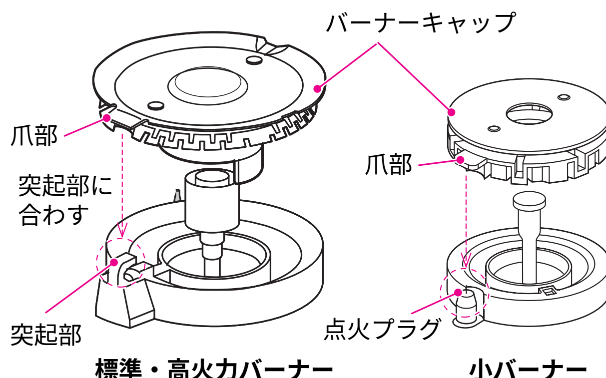


お願い

●強くこすったり、当てたりしないでください。
キズ、ゆがみ、変色、はく離の原因となります。

▣取り付けかた

図のようにバーナーキャップの爪部が突起部（小バーナーの場合は点火プラグ）の真上にくるように合わせ、バーナーキャップを取り付けてください。
※傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



⚠注意

●バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

3 点検・お手入れ、他
故障かな？と思ったら

●故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
●故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原　　　　因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ●点火部・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？ ●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？ ●点火／消火ボタンがロックされていませんか？ ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ （連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？）	6 31 31 31 31 13・27 8 30
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 ⚠**警告** ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？ ●バーナーキャップに水気がついていませんか？	 3 29 37
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ ●弱火の状態で機器下のキャビネットとびらを開閉していませんか？ ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ●センサー解除モードで火をつけてから約1時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ●鍋底が凸凹していませんか？	29 29 29 10 30 31 11 29 29 11
	<グリルバーナー> ●火をつけてから約25分以上たっていませんか？ ●焼きすぎたりしていませんか？	 29 30
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	31 31

故障かな？と思ったら

● 次のような現象は故障ではありません

現象		説明
● はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	⇨	**部品についている油が焼けるためです。27ページをご覧になり、空焼きをしてください。**
● パチパチとすべての点火装置で音がする。	⇨	**同時点火方式となっていますので、１ケ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。**
● 点火後や消火後にキシミ音がでる。	⇨	**加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。**
● コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	⇨	**焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。**
● 消火時「ポン」と音がする。	⇨	**火が消えたときの音で異常ではありません。**
● 消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	⇨	**バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。**
● グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。	⇨	**魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。**
● コンロ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。	⇨	**火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。**
● 強火になるとき一瞬炎が大きくなる。	⇨	**バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。**
● ごとくの先端が変色や凹凸状になる。	⇨	**コンロ部を使用すると、ごとくのツメの先端が過熱されホーローがはがれたり、凹凸状になりますが異常ではありません。**

● 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に連絡してください。 不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

お知らせ表示

- 安全機能（２９～３０ページ）がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音が鳴り、グリルバーナーの場合は、燃焼ランプが点滅してお知らせします。

お知らせ表示一覧 **《ブザー音『ピー』でお知らせ報知します。》**

お知らせ表示 グリル燃焼ランプ	部位	原因	処置方法
	コンロバーナー	消し忘れ消火機能作動	**【コンロ】** 点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、再度点火してください。 **【グリル】** 点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。
4回点滅	グリルバーナー	消し忘れ消火機能作動	
	コンロバーナー	焦げつきや異常高温になったとき	
3回点滅	グリルバーナー	グリル異常過熱防止センサー作動 （魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合）	
	コンロバーナー	バーナー不着火 （点火に失敗したとき）	
1回点滅	グリルバーナー	バーナー不着火 （点火に失敗したとき）	
	コンロバーナー	バーナー途中消火 （煮こぼれや風などで消火したとき）	
2回点滅	グリルバーナー	バーナー途中消火 （煮こぼれや風などで消火したとき）	
	全バーナー	ブザー音『ピー』5分毎に1回報知 火が消えて、点火／消火ボタンが開状態にあるとき(点火／消火ボタンの戻し忘れ)	
電池交換サイン点滅	乾電池	電池が消耗してきたとき	点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。 電池を交換してください （アルカリ乾電池：単1形2個）

グリル燃焼ランプの点滅は、それぞれの点滅回数を１０回くり返します。

上記以外の表示が出た場合。

➡ **点検が必要です。点火／消火ボタンを 止の状態 に戻し、お買い上げの販売店または、もよりの弊社に連絡してください。**

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 38～40ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、ガス事業者または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に連絡してください。
  なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名コード　電池ケースふた裏面に貼付の銘板をご覧ください。	3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
2. 型　式　名　電池ケースふた裏面に貼付の銘板をご覧ください。	4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。
- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保　証　書

取扱説明書の裏表紙保証書になっています。
- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に相談してください。
  修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

- この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。
  ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

- 下記の部品（有償）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
  お買い上げの販売店または、0120-38-8180（電話料金無料）にお問い合わせください。
  いたんできたら、早めに交換してください。

交換部品	形　状	現金標準価格：税込	部品コード
ごとく（大）（高火力・標準バーナー用）		￥1,470（本体価格 ￥1,400）	DG0U120038100
ごとく（小）（小バーナー用）		￥945（本体価格 ￥900）	DG2F120010000
しる受け		￥1,050（本体価格 ￥1,000）	DG0U120118103
バーナーキャップ（大）（高火力バーナー用）		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	LW0L32003107
バーナーキャップ（大）（標準バーナー用）		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	DG0U320077001
バーナーキャップ（小）（小バーナー用）		￥1,050（本体価格 ￥1,000）	DW1F320187103
グリル焼網（フッ素）		￥630（本体価格 ￥600）	DG1N330131101
グリル受け皿（フッ素）		￥2,100（本体価格 ￥2,000）	DG1N330111405
グリル排気口カバー（1ヶ）		￥788（本体価格 ￥750）	DW1G120041403

（2007年12月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。）
上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、0120-38-8180にお問い合わせください。
乾電池は電気店などでお買い求めください。
※形状のイラストは、参考として記載しております。詳しくは7～8ページの『各部のなまえ』を参照してください。

3 仕様

仕　様

品名	ガスビルトインコンロ	
型式名	C3GC3RJR	C3GC3RJL
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・コンロ消し忘れ消火機能 （コンロバーナー） ・グリル消し忘れ消火機能 ・グリル異常過熱防止センサー （グリルバーナー）	
付属品	●取扱説明書（保証書付）　●工事説明書　●サービス網一覧表 ●アルカリ乾電池（単1形1.5V：2個）	
外形寸法	高さ250mm×幅598mm×奥行492mm	
質量（本体）	18kg	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW					ガス接続
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		高火力バーナー	標準バーナー	小バーナ	グリル		
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	1.17 {1,010kcal/h}	8.72 {7,500kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
	12A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	1.09 {940kcal/h}	8.13 {6,990kcal/h}	
	6A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.05 {900kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	8.49 {7,300kcal/h}	
	L1（6B,6C,7C）	3.43 {2,950kcal/h}	2.56 {2,200kcal/h}	1.16 {1,000kcal/h}	1.17 {1,010kcal/h}	7.56 {6,500kcal/h}	
	5C	3.43 {2,950kcal/h}	2.56 {2,200kcal/h}	1.16 {1,000kcal/h}	1.17 {1,010kcal/h}	7.79 {6,700kcal/h}	
	L2（5A,5AN,5B）	2.97 {2,550kcal/h}	2.03 {1,750kcal/h}	0.850 {730kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	6.16 {5,300kcal/h}	
	L3（4A,4B,4C）	3.08 {2,650kcal/h}	2.03 {1,750kcal/h}	0.850 {730kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	6.51 {5,600kcal/h}	
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	1.21 {0.087kg/h}	8.58 {0.615kg/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

保　証　書

品　　名	ガスビルトインコンロ

このたびは当社製品をお買上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

＜無料修理規定＞

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理致します。
2．保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4．ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、もよりの弊社にご相談ください。
5．本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
6．本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
7．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
　（イ）　住宅用途以外（業務用：喫茶店、飲食店など）でご使用になられた場合による故障および損傷。
　（ロ）　車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
　（ハ）　工事説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷。
　（ニ）　お買い上げ後、取付場所の移動・落下などによる故障および損傷。
　（ホ）　建築躯体の変形など住宅部品本体以外の不具合に起因する機器の不具合および塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
　（ヘ）　適切な使用、維持管理を行わなかった場合および不当な修理や改造による故障および損傷。
　（ト）　ガスの供給事情による故障および損傷。
　（チ）　指定規格以外のガス（ガスグループ）および電気（指定外の電池含む）で使用された場合。
　（リ）　火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・風水害・煤煙・異常気象などの天災・地変および戦争・暴動など破壊行為による故障および損傷。
　（ヌ）　海岸付近・温泉地などの地域における塩害・腐食性の有害ガスおよびほこりなどの空気環境に起因する故障および損傷。
　（ル）　ねずみ・鳥・くも・ゴキブリなどの動物の侵入および行為に起因する故障および損傷。
　（ヲ）　消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
　（ワ）　熱量変更に伴なう改造・調整の場合。
　（カ）　本書の提示がない場合。
　（ヨ）　本書に保証期間、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

お　客　様	お　名　前	TEL
	ご　住　所〒	
保　証　期　間	**お買い上げ　　年　　月　　日から１年間**	
販　売　店	店　　名	TEL
	住　　所〒	

※保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、お客様の記載内容を利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

株式会社ハーマン
〒554-0023
大阪市此花区春日出南3丁目２－１０
TEL　06（4804）8600

年　月　日	修理記録（修理内容）	サービス員㊞

安全点検

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

- ときどきガスくさい。
- 焦げくさい臭いがする。
- スイッチやつまみの操作が不確実。
- コンロ部、グリル部が点火しにくい。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

株式会社ハーマン
本社　〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10
TEL　06(4804)8600

アフターサービスについてのお問い合わせは
修理受付センター
サービスはハイハーマン
電話料金無料 0120-38-8180
● 受付時間／24時間サービス受付

商品についてのお問い合わせは
お客様センター
☎06-4804-8614
● 受付時間／平日、土曜日9:00～18:00
（日・祝日・弊社指定休日は除く）